

Irish Red Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **17**
- SRM **12.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.6 kg (84.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.275 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale